

للكبسة اللذيذة

لنزين الزلاق

صيغة طهوية

سلسلة-٢

مدراس كاري مسحوق

www.mandalonline.com

ESTD



1883

السفينة

مسحوق كاراس المدراس بمشاركة السفينة



الاسم الموثوق به في البلدان العربية منذ ١٨٨٣ م

ماهو مسحوق كاري المدراس ماركة السفينة ؟

مزيج خاص منتخب من توابل الدرجة الأولى المتنوعة الأولى المتنوعة
لأطفاء الطعم المعزز والمليحة والنكهة على أطباقكم.

شكراً لتفكيركم بنا و نأمل أن تزودنا بسقتر حياتكم فيما يتعلق -

أ. الطبخات "الاطباق" التي تستخدمون فيها مسحوق كاري المدراس -

ب. المدة الزمنية لاستهلاك عبوة ال ٢٥٠ جم / ٥٠٠ غرام -

ت. المنتجات التي ترون اناسها تحت ماركة علامة السفينة -

ث. التحسينات المطلوبة على المنتج وعبواته -

نحن نحتاج موافقتكم على موافقات المستهلكين على امتداد العالم
بالطبخات التي تكرر منم يزودنا بها ونرى أنها تناسبهم خاصة وأن المنتج
عالمياً.

وفي ذات الوقت اذار غبت في موافقتك بطبخات الآخرين فنأمل أن تسجل
معنا على موقع الانترنت الخاص بنا أو اكتب لن أو اكتب لنا على العنوان
التالي -

شركة أم - أم يو نجياجي للتراثيل المحدودة

٤٢ أنا دلال بودار ماري موسي - ٢ (الهند)

بريد الكتروني : exports@poonjiaji.com

موقع انترنت : www.poonjiaji.com

لطيف واللاذيق للذوق

تحدد مرفق طيه مجموعته من الأطباق العريق التي يمكن اعدادها بو اسطه
كاري مدراس ماركة السفينة و ايضا و اطلاق هنديه ولكن لا تحصىاري نفسك
في هذه الأطباق فقط حيث بإمكانك طبخ المزيد من الأطباقية و الايرانية
والهنديه و غيرها من الأطعمة العالمية الحديد منها و التقايدى بو الى السطة
مسحوق كاري مدراس السفينة.

طريقة الاستعمال

استعمل مسحوق الكاري مدراس السفينة كما هو موضح في موضح في هذا
الكتيب اذا رغبتا في نكهة قوية فيلزم اضافة التوابل الأخرى القوية الرائحة مثل
القرصة الهيل و غيرها و اذا رغبتا في مذاق حار فيمكن اضافة الفلفل الأحمر.

بعض الأسس العامة للاستخدام :

- (١) البرياني مكبوس و سالونا : ملعقة عبيرة واحدة لو حد كيلو جرام من لحم
البقر أو الدجاج أو السمك أو الروبيان.
- (٢) السمك المقلية : نصف ملعقة صغيرة لقطعة وأعدة او ملعقة كبيرة
الكيلو جرام و أحد من السمك.
- (٣) أطباق من اللحم المفروم : ملعقة صغيرة لقطعة كبيرة لكيلو جرام و أحد
من السمك.
- (٤) سموسة اللحم / الدجاج / النبات من الحضر : ملعقة صغيرة لكيلو جرام
و أحد من الحشوة.
- (٥) كية الروبين الحليجي : ملعقة صغيرة لكل كيلو جرام من الحشوة.
- (٦) البيض المقلي و عجة البيض : ربع ملعقة صغيرة لكل بيضة و واحدة.

شورية البطاطس

وقت الطهي ٤٠ دقيقة * يكفي لعدد ٦ اشخاص

المكونات:

١/٢ ملاعق صغيرة	كارى مدراس (السفينة)
٢ حبة صغيرة	كرات مفروم
٢ حبة متوسطة	بصل مفروم
٣ ملاعق كبيرة	زيت
٢ حبة متوسطة	مكعبات بطاطس
١/٢ ٣ كوب	مرق دجاج "مكعبات"
٢ ملعقة صغيرة	ملح
١/٨ ملعقة صغيرة	فلفل أبيض
١/٢ كوب	كريمة

طريقة الطهي :

- (١) سخني الزيت في قدر مسط الحجم ، أضيفي الكرات و البصل و أطبخي من ٨-١٠ دقائق الى أن يصبحا لينين.
- (٢) أضيفي كارى مدراس (السفينة) ، البطاطس ، المرق ، الملح و الفلفل.
- (٣) دعي الخليط يغلي ثم خففي النار و أتركيه ٢٥-٣٠ دقيقة الى أن ينضج البطاطس.
- (٤) يتم خلط الخليط أعلاه الى أن يصبح ناعماً ثم يعاد الى القدر ويسخن مرة أخرى.
- (٥) أضيفي الكريمة وقلبيها ، أنثري بعض كارى مدراس (السفينة) على سطح الشورية.

جباب الحيش

وقت الطهي ٥٠ دقيقة يكفي لعدد ٨ اشخاص

المكونات :

أرز بسمتي سبق نقعه

لحم غنم مفروم

ثوم

كاراي مدراس (السفينة)

هيل مطحون

بهارات مشكلة

ملح

الحشو :

حمص

بصل مفروم

سمن

زبيب

كاراي مدراس (السفينة)

هيل مطحون

بهارات مشكلة

ملح

زيت للقلي

طريقة الطهي :

(١) الحشو : أغمرى الحمص بماء مملح و أسلقيه ٣٥-٤٠ دقيقة الى أن ينضج صفيه، أطبخي البصل بالسمن الى أن يصبح شفاف، أضيفي الحمص المسلوق الزبيب، كاري مدراس (السفينة) الهيل، البهارات، الملح . دعيه جنباً ليبرد.

(٢) اغمرى الأرز بماء مملح و أسلقيه ٢٠-٢٥ دقيقة الى أن ينضج صفيه، اتس اتركه ليبرد.

(٣) ضعي الأرز و اللحم ، كاري مدراس (السفينة) الثوم ، الهيل ، البهارات و الملح ، افرمي الخليط في مفرمة اللحم الى أن يصبح عجينة كبة ناعنة.

(٤) خدي قطعة من عجينة الكبة ، أحشيها بحو الي ملعقة صهيرة من الحشو وشكليها مثل الكرة ، ضعيها بالثلاجة ٤٠-٦٠ دقيقة.

٥. سخني الزيت في مقلاة عميقة ، أقلي الكبة ٤-٦ دقائق الى أن تصبح ذهبياً اللون.

الكبسة [أرز مع اللحم]

وقت الطهي ٢ ساعة * يكفي عدد ٨ اشخاص

مكونات:

٢ ملعقة صغيرة	كاري مدراس (السفينة)
٢.٥ كوب	أرز بسمتي
٤ ملاعق كبيرة	سمن
٢ كبيرة	بصل مفروم
٤ كبيرة	فصوص ثوم مفرومة
٢ كيلو غرام	ساق أو كتف غنم (كامل أو مقطع)
٤ كبيرة	طماطم مفروم
٢ قطعة	قرفة
٢ حبة	سبب اوراق الغار
٤-٦ حبة	قرنفل
١/٢ ملعقة صغيرة	هيل مطحون
١/٢ ملعقة صغيرة	كركم مطحون
١/٢ حبة	ليمون محفف (اللومي)
١/٤ كوب	عجينة الطماطم
١/٨ ملعقة صغيرة	فلفل اسود
١ ملعقة كبيرة	الملح

سبب لوز مقلي و مقلي و حبات صنوبر للزينة

طريقة الطهي :

١. ينقع الأرز في الماء الحار الى ١٥-٢٠ دقيقة ثم يصفى الماء.
٢. يقلى البصل و الثوم في السمن حتى تصبح ذهبية اللون، اضيف لها اللحم و يستمر في القلي حتى يصبح المزيج بني اللون يغطي اللحم بالماء و يضاف الطماطم، مسحوق الكاري المدراس ماركاة السفينة و التوابل و اطبخ على الحرارة المتوسطة الى ساعتين حتى تنضج اللحم و تصبح سهلة المضغ.
٣. توضع اللحم جانباً، يصفى المرق و يضاف الملح و الفلفل، يستمر في غلي المرق ثم ضاف الأرز، ضع الغطاء، وقلبها على الحرارة الخفيفة الى ٢٥-٣٠ دقيقة.
٤. ضع الأرز في الطبق الكبير، رتب اللحم على سطحه، زين بالمكسرات المكسرات المتنوعة.

رقاق محشي

وقت الطهي ٣٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات:

٢ ملعقة صغيرة	كارى مدراس (السفينة)
٢ ملعقة كبيرة	زيت
٢ حبة كبيرة	بصل مفروم
١ حبة كبيرة	مكعبات جزر
١/٤ كوب	زبيب
٣ ملعقة كبيرة	كزبرة خضراء مفرومة
١ ملعقة صغيرة	ملح
١/٢ ملعقة صغيرة	هيل مطحون
١٠ قطع	عجينة الرقاق
٤ ملعقة كبيرة	زيت أو زبدة مذابة

www.manalonline.com

طريقة الطهي :

١. يقلى البصل بالزيت الى أن يصبح شفافاً * أضيفي كارى مدراس (السفينة) و قلبي على نار متوسطة لمدة دقيقة * أضيفي الجزر الرين الحبيب و استمري بتقلب الخليط على النار لمدة ٥ دقيقة * أضيفي الكزبرة 'الملح' 'الهيل' ضعي الخليط جانبا.
٢. سخني الفرن على درجة ١٩٠ م (٣٧٥ ف).
٣. افردى قطعة من الرقاق امسك * انيها الى نصفين * امسحيها بالزبدة المذابة باستعمال فرشاة * ضعي بعض الحشو على طرف العجينة ثم لفها بشكل أصبع وثبتي الحواف الى اسفل.
٤. امسحي الرقاقات بمزيد من الزبدة * ضعيها على صينية اخبري ١٠-١٢ دقيقة الى أن تصبح ذهبية اللون.

أرز بالكاري

وقت الطهي ٣٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات :

٢ ملعقة صغيرة	كاري مدراس (السفينة)
٢ كوب	أرز بسمتي أو أي أرز آخر طويل الحبة
٤ ملعقة كبيرة	زيت أو سمن
١ حبة كبيرة	بصله مفرومه
١/٢ حبة كبيرة	فلفل أحضر مفروم
١/٢ كوب	بزيلاء مجفدة
٢ ملعقة صغيرة	ملح
٢ ٣/٤ كوب	ماء
	مكسرات محمصة

www.manalonline.com

طريق الطهي:

١. اغسلي الأرز بالماء عدة مرات ' ثم انقعيه في ماء دافئ مملح لمدة ١٥-٢٠ دقيقة ' صفيه من الماء.
٢. سخني الزيت في قدر متوسط ' أضيفي البصل و الفلفل ' قلبي على نار متوسطة لمدة دقائق ' أضيفي الأرز وقلبي الى أن يصبح ذهبي اللون.
٣. أضيفي في كاري مدراس (السفينة) الملح ' البازيلاء والماء ' قلبي جيداً ثم دعي الأرز يغلي على نار قوية.
٤. غطي القدر ' خففي النار و اتركيه ٢٥-٣٠ دقيقة الى أن يتضج.
٥. قلبي الأرز بالشوكة لتنفصل حبيباته عن بعضها ضعيفة في طبق التقديم ثم وزعي المكسرات على سطحه.

دجاج بالكري

وقت الطهي ٢٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات :

٢ ملعقة صغيرة	كاري مدراس (السفينة)
٣ ملاعق كبيرة	زيت أو سمن
٤ قطعات	صدور الدجاج بدون العظام وبدون الجلد
١ كبيرة	شرائح بصل
٤ فصوص كبيرة	الثوم
١ ملعقة صغيرة	زنجبيل طازج مفروم
١/٢ ملعقة صغيرة	ملح
١/٢ ملعقة صغيرة	فلفل 'شطة'
١ كوب	حليب جوز الهند
٢ كبيرة	طماطم مقشورة و مفرومة
	ملح / فلفل أسود / بقدونس

طريقة الطهي :

١. ذر بعض الملح و الفلفل الأسود على جانبي الدجاج.
٢. سخن الزيت في المقلاة العميقة ، أضيفي الدجاج واستمري في القلي مع التقليب حتى يصبح لونه ذهبياً من كل الاتجاهات ثم ضعيه جانباً.
٣. يقلى البصل في المقلاة لدقيقة واحدة حتى يصبح هشاً نوعاً ما ثم يضاف الثوم ويستمر في التحريك حتى يصبح لون المزيج ذهبياً اضيف الزنجبيل، مسحوق كاري المدراس بماركة السفينة التوابل، الملح والفلفل حرك و أقلّي لدقيقة واحدة.
٤. يضاف حليب جوز الهند، الطماطم و الدجاج يستمر في القلي حتى العليان ثم تغطى المقلاة بترك المزيج على نار هادئة ١٠-١٥ دقيقة حتى يصبح الدجاج هشاً وصلصة الطماطم كثيفة ولونها فاتح.
٥. يتم سكب المزيج في طبق التقديم ويزين بالبقدونس ويقدم مع الأرز.

برياني من لحم الدجاج أو الحمل

وقت الطهي ٥٠ دقيقة * يكفي عدد ٢ أشخاص

المكونات :

٤ ملاعق كبيرة	كاري مدراس (السفينة)
١٢٥ جرام	أرز هندي بسمتي
٤ ملاعق كبيرة	زيت نباتي / زبدة
١٠٠ جرام	شرايح بصل
٨٠ جرام	عجينة الزنجبيل والثوم
٢٠٠ جرام	طماطم مفروم
٢٠٠ جرام	دجاج أو لحم غنم " بدون عظم "
٢ ملعقة كبيرة	أوراق الكزبرة المفرومة
٢ ملعقة كبيرة	نهناع مفروم
٢ ملعقة كبيرة	لبن مصفى
١/٢ كوب	ماء نقي

(١) أغسلي و أنقي الأرز في الماء لمدة ٣٠ دقيقة ثم قومي بتصفية الماء.

(٢) يعلّي الأرز غلى ٧٥٪ نضج ثم يقطع جنباً.

(٣) يسخن الزيت على قدر ثم يحمى شرائح البصل حتى يصبح لونها بني

(٤) تضاف عجينة الزنجبيل والثوم ثم يستمر في القلي لمدة دقيقتين ثم يضاف مسحوق الكاري المدراسي مركبة السفينة ويستمر في القلي لمدة دقيقة.

(٥) تضاف الكزبرة المفرومة مع قطع الدجاج أو اللحم ويستمر في القلي لمدة دقيقتين مع التحريك.

(٦) تضاف الكزبرة المفرومة والنعناع واللبن المصفى و ١/٢ كوب ماء ثم يعطى القدر حتى تتضاج قطع اللحم أو اللحم.

(٧) في طبق فرن عميق يتم وضع الطبقة الأولى وهي عبارة عن ١/٣ كمية الدجاج أو اللحم، الطبقة الثانية ٣/٤ كمية الأرز، الطبقة الثالثة ٢/٣ كمية الدجاج أو اللحم، أو اللحم، الطبقة الرابعة ٣/٤ كمية الأرز.

(٨) يعطى الطبق ويوضع داخل فرن على درجة ١٣٠-١٤٠ سنت فيد ١٥-٢٠ دقيقة.

(٩) يزين الطبق بأوراق الكزبرة و شرائح البصل المقلي.

(١٠) يقدم الطبق الساخن مع اللبن.

بولو انديانا (الدجاجة القشدية)

وقت الطهي ١٥ دقيقة * عدد الأشخاص ٦-٨

١/٢ ملعقة	كاري مدروس (السلطة)
١ - حرام	لحم الدجاجة
٢ - ملح	زيت
٣ - ملح	عصيدة أرز مطبوخ والبروم
٤ - ملح	الصلصة البيضاء
٥ - ملح	الصلصة
٦ - ملح	الصلصة البيضاء
٧ - ملح	الزيت
٨ - ملح	الزيت
٩ - ملح	الزيت
١٠ - ملح	الزيت

الصلصة البيضاء

١. سخن في قدر صلصة الفلفل الحار والبروم.
٢. أضف حليب وشهيق مزيج بالتحرريك بواسطة المضخة أو العصاء لكي تصبح الكثافة. يطهى دقيقتين تحت غطاء الغليان إلى نصف ساعة ونصف وضع لها حبات.

٣. استخرج قطع الدجاج المقلدة من الزيت و ١ - عصيدة أرز مطبوخ والبروم وماعقلين كاري مدروس (السلطة).

٤. سخن ملعقة الزيت في قدر. وأضف قطع الدجاجة حتى يذوب الزيت.
٥. أضف الصلصة البيضاء مع ١/٢ (عصيدة) ملعقة المقلدة من كاري مدروس (السلطة).

٦. في الآخر للصلصة أضف القشدة والبروم المزيج.

٧. اخدم مع أرز ريسو (أرز بالشعير) أو اللحم.

شيتيناد الدجاج او الحمل

وقت الطهي ٣٠ ساعة * عدد الأشخاص ٤

٤ ملعقة كبيرة	كارى مدراس (السفينة)
٤ متوسط	بصل مفروم
١ كوب	لبن جمرة الهند
٢٠٠ جرام	البطاطس (المقطعة في أربعة)
٢ ملحنتين	زيت نباتي
١ / ٢ ملعقة صغيرة	ذرور الخردل
٢ عدد	أوراق الكاري
١ / ٢ ملحنتين	فلفل اسود مسحوق
٥٠٠ جرام	قطعات الحمل أو الدجاج (مع العظام)
١ كوب	الماء

- (١) سخن الزيت في المقلاة واطبخ ذرور الخردل.
- (٢) عندما الذرور هي تقطع اضف أم راق الكري و البصل المسلوقة و طهي حتى هي البني اللون المحيط.
- (٣) اضف قطعات الحمل / الدجاج و الفلفل الاسود المسحوق الكاري.
- المدراسي بحركة السفينة وقلبي خفيفة الى ٣ دقيقة.
- (٤) اضف البطاطس وحركها و قلبي الى ١٠ دقائق - اضف الماء و لبي.
- الحوزة الهندية اللحم قلبي حتى اللحم يصبح (٥ - ٦ دقيقة).
- (٥) زبها مع الحوزة الهندية المشرقة و لبي الى ١٠ دقيقة المفرومة.
- اعلم مع الآلة السنتي الهندية المشجرة لوبو البحر الهندية.

الصلصة الحلوة والخامسة للسلطات

وقت الطهي ١ ساعة * يكفي لعدد ٣ اشخاص

المكونات:

١/٤ ملعقة كبيرة	كاري مدراس (السفينة)
عدد ٣ بيضات	البيض
١/٢ كوب	السكر
٢ ملعقة كبيرة	الدقيق
ملعقة كبيرة	الملح
١/٣ كوب	عصارة الليمون
١/٣ كوب	خل أبيض
١ كوب	الحليب
٢ ملعقة	الزبدة

www.manalonline.com

طريقه الطهي -

- (١) أخفق البيض.
- (٢) أخط السكر و الدقيق و الملح و كاري مدراس (السفينة) و أخط المزيج في البيض.
- (٣) أضف عصارة الليمون مالحل.
- (٤) أسكب المزيج على مقلاة / قدر منسب ثم ضعه على سطح ماء يغلي لمدة ١٠ دقائق ثم حرك باستمرار حتى يصبح المزيج كثيفاً.
- (٥) أخفق المزيج أعلاه في الحليب والزبدة.

ملاحظة : تستطيع اعداد السلططات المتنوعة باستعمال الصلصات الحلوة و الحامضة.

السلطة الكانتونية من الجوز و الكرکند

وقت الطهي ٢ ساعة * يكفي لعدد ٣ أشخاص

المكونات :

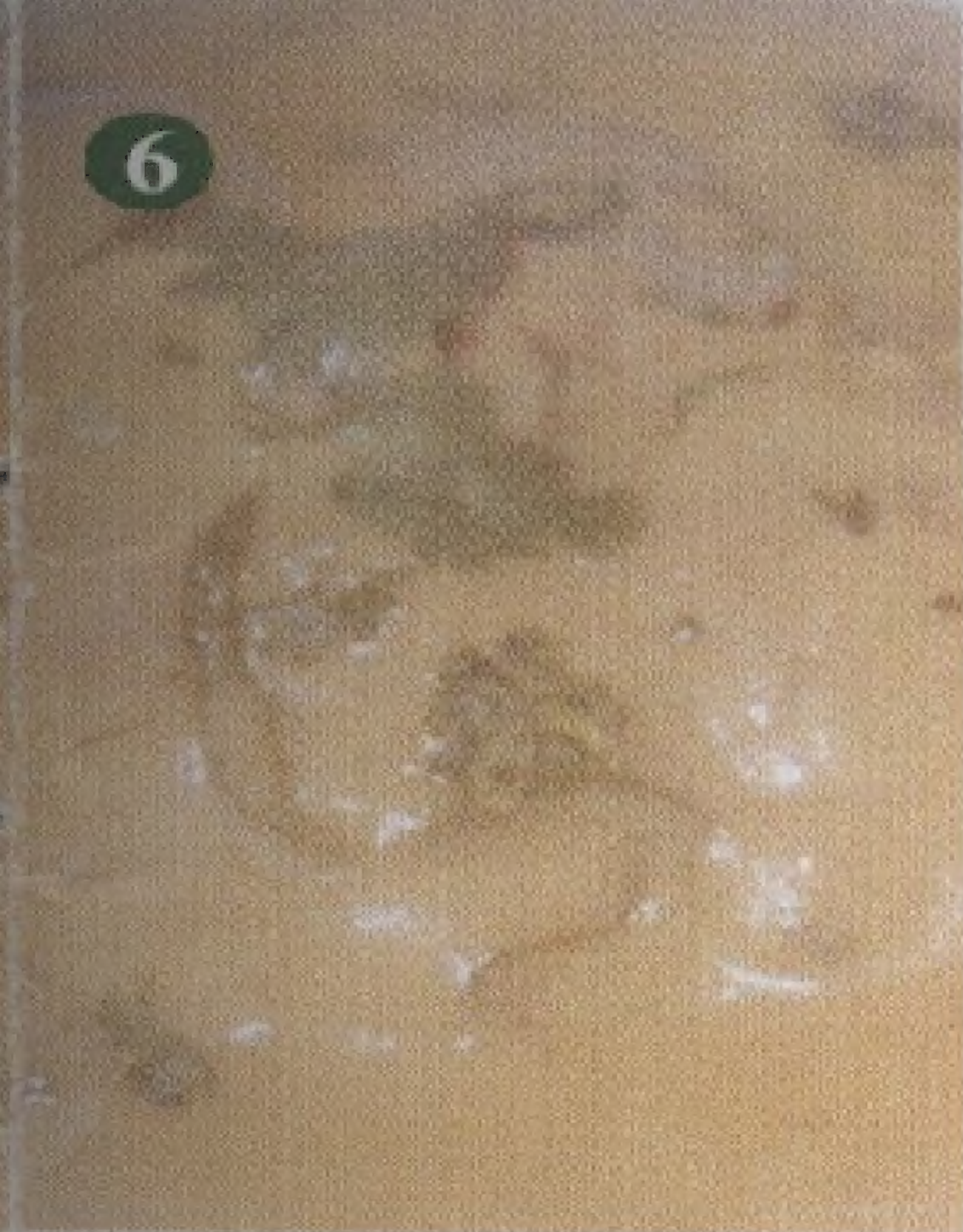
صلصة فول الصويا	١ ملعقة كبيرة
الجوز المقسوم الى جزكين	١ كوب
شرايح الكرفس	١ كوب
ماء الكستنا	١ كوب
برتقال المندرين	١ علبه
قطع كبيرة من الكرکند	٣٠٠ غرام

طريقه الطهى :

١. نصهر ملعقة كبيرة من الزبد من الزبد على قدر مناسب ثم يضاف اليها صلصة فول الصويا والجوز، حرك بشدة على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق حتى يتحمص الجوز جزئياً ينزل القدر من على النار ويترك ليبرد.
٢. تضاف كل من الكرفس البارد، ماء الكستنا، برتقال المندرين والكرکند لبعضهما البعض وتسكب عليهم الصلصة الحلوة و الباردة للاحتفاظ بالمكونات جميعها حول الجوز.
٣. رتها على طبق كبير و زين بشرائح الليمون.



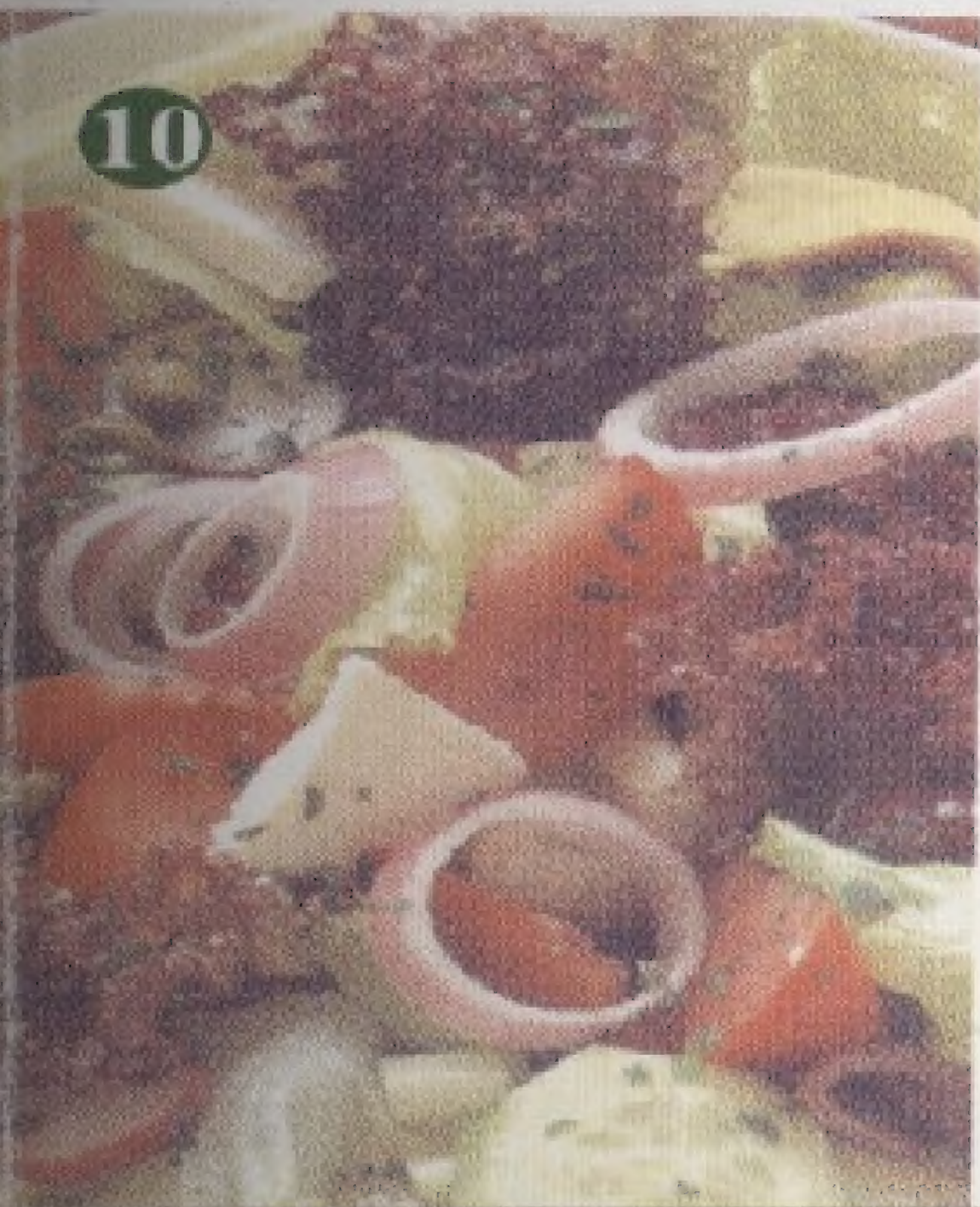
6



9



10



7

